ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non usare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

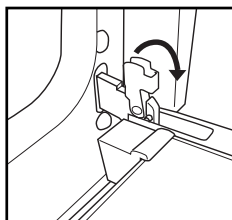
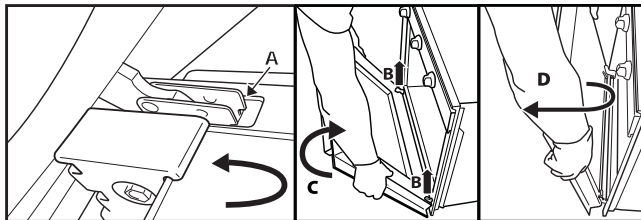



Fig. 1 Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

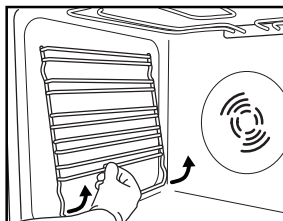
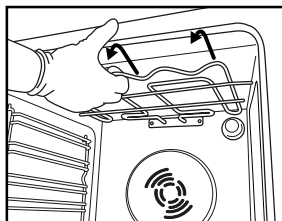
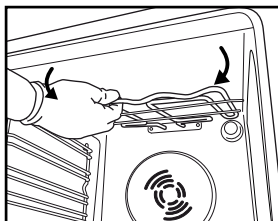



Fig. 4 Fig. 5 Fig. 6

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

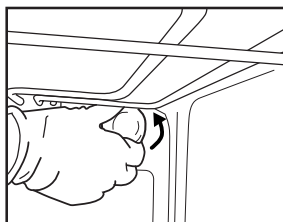
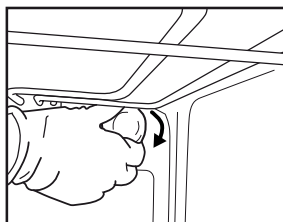



Fig. 4 Fig. 5

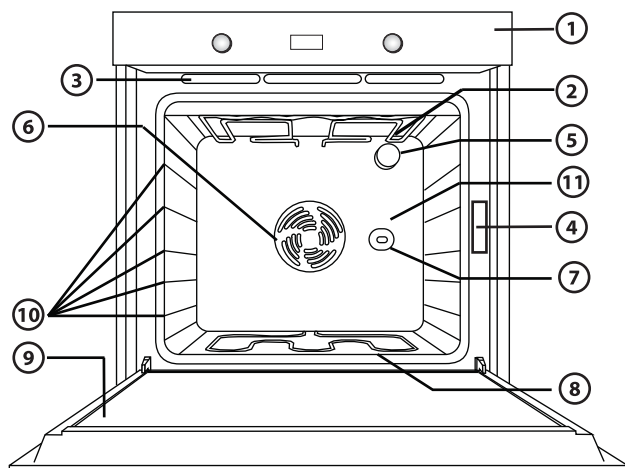
NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

NOTA:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- L'aspetto del prodotto acquistato può differire leggermente da quello riportato in figura.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

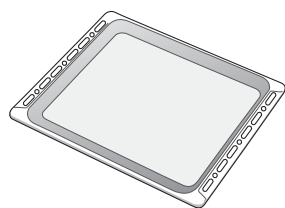
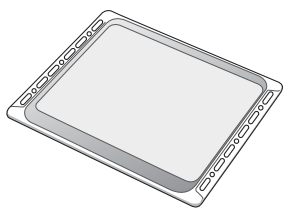
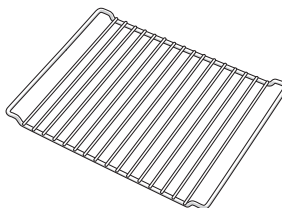
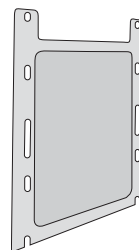



Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

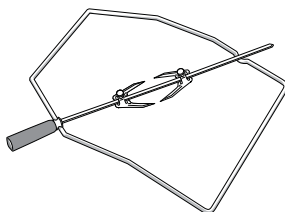
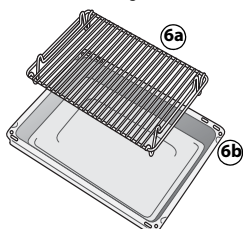
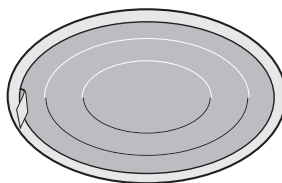
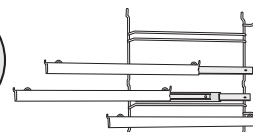



Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

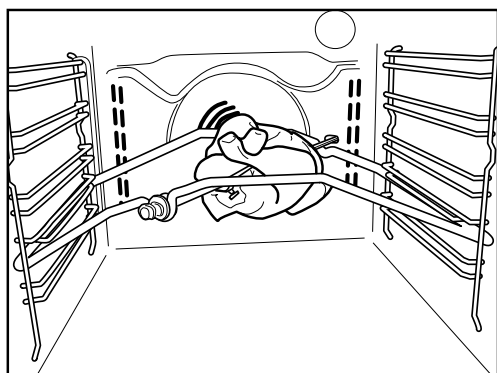



Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra per dolci (Fig. 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig. 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato Fig. 9. Fare riferimento anche al capitolo “Consigli d'utilizzo e suggerimenti”.

Kit “Grill Pan Set” (Fig. 6)

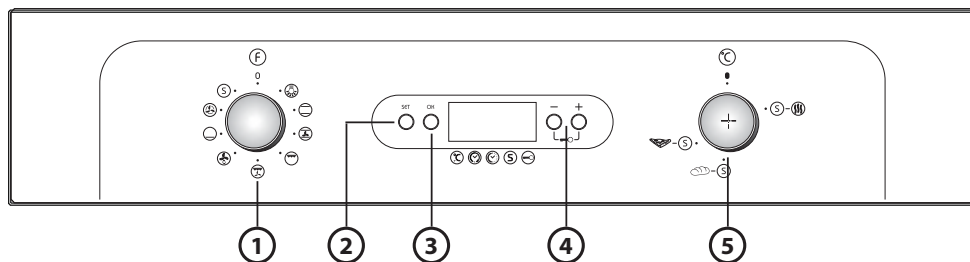
Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

Filtro grassi (Fig. 7)

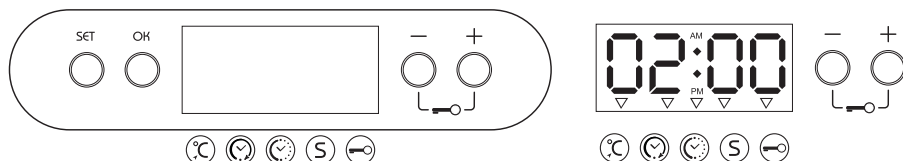
Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. Può essere lavato in lavastoviglie e non deve essere utilizzato con la funzione Ventola.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

NOTA: L'aspetto del prodotto acquistato può differire leggermente da quello riportato in figura.

1. Manopola selezione funzioni
2. Tasto impostazioni (“set”)
3. Tasto di conferma (“ok”)
4. Tasti modifica valori tempo (“-” “+”)
5. Manopola termostato

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Attivazione del forno

Dopo aver collegato il forno per la prima volta alla rete elettrica, oppure dopo un’interruzione dell’alimentazione elettrica, il display indica “12.00”.

Selezione e modifica dell’orario visualizzato dall’orologio

1. Premere il tasto “set”. Sul display lampeggia l’ora.
2. Premere il tasto “-” o “+” per impostare l’ora.
3. Premere il tasto “set” e “-” o “+” per impostare i minuti.
4. Premere il tasto “ok” per confermare.

Per modificare l’ora:

Tenere premuto il tasto “ok” per 3 secondi, finché sul display non lampeggia l’ora. Ripetere le operazioni sopra descritte.

Selezione funzione cottura

1. Ruotare la manopola **1** sulla funzione scelta.
2. Ruotare la manopola **5** per selezionare la temperatura.
   (**Nota:** durante la funzione di scongelamento, la temperatura indicata sul display è puramente indicativa e non significa che il forno sta riscaldando: la temperatura del forno rimane comparabile a quella ambiente, come indicato nella descrizione della funzione nella scheda prodotto).
3. Confermare premendo il tasto “ok”; il forno entra in funzione La spia di fianco a °C si illumina.

Per modificare la temperatura:

1. Ruotare la manopola **5** e selezionare di nuovo la temperatura desiderata.

Avvertenze:

per annullare una qualsiasi selezione effettuata, ruotare la manopola **1** su “0”. In alternativa premere il tasto “set”, per spegnere il forno, mantenendo le funzioni precedentemente selezionate.

Selezione della durata di cottura

Selezionare la durata della cottura (disponibile con tutte le funzioni ad eccezione di quelle speciali), se si desidera accendere il forno per un intervallo di tempo specifico. Al termine del tempo di cottura specificato, il forno si spegnerà automaticamente. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 6 ore.

1. Impostare la funzione e la temperatura (vedere sezione: “Selezione della funzione di cottura”) fino al punto 2 senza confermare con il tasto “ok”.
2. Premere il tasto “set” (sul display l’indicatore ▼ si accende in corrispondenza del simbolo durata di cottura) e selezionare entro 8 min. la durata di cottura desiderata agendo su tasti “-” o “+”.
3. Confermare premendo il tasto “ok”; il forno entra in funzione ed il display visualizza il tempo restante alla fine della cottura.
4. Per modificare la temperatura precedentemente impostata ruotare la manopola **5**. Per tornare a visualizzare la durata residua attendere 5 secondi.

Comparsa di End sul display:

Allo scadere del tempo precedentemente impostato, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.

Il forno si spegnerà automaticamente.

È possibile modificare la durata di cottura agendo sui tasti “-” o “+”. Ritornare al punto 3 della sezione “Selezione della durata di cottura”.

1. Ruotare la manopola su “0”.

Sul display riappare l’ora del giorno.

Selezione dell’ora di fine cottura

Questa operazione consente di preimpostare l’ora di fine cottura. Il tempo massimo della durata di cottura programmabile è di 23 ore e 59 minuti.

1. Procedere seguendo i punti 1 e 2 del capitolo “Selezione della durata di cottura”.
2. Premere “set” per impostare l’ora di fine cottura: l’indicatore di fianco al simbolo ▼ si accende .
3. Impostare l’ora di fine cottura agendo sui tasti “-” o “+”.
4. Premere “ok” per confermare l’ora di fine cottura.

Il forno si accende automaticamente alla fine del tempo di cottura meno la durata di cottura: gli indicatori sul display sopra i simboli   si accendono.

Funzioni speciali

Ruotando la manopola **1** sulla funzione (S), ▼ l’indicatore si accende in corrispondenza del simbolo (S).

Tenere in caldo

Permette di mantenere il forno ad una temperatura costante di 80°C.

1. Ruotare la manopola **5** in corrispondenza del simbolo.
2. Premere il tasto “ok” per confermare.
3. L’indicatore in corrispondenza di °C sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 80 °C, un tempo di 5 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e verrà emesso un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti “+” o “-”.
6. Premere il tasto “ok” per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.

Pizza/Pane

?Permette di mantenere il forno a una temperatura costante di 200/250°C ideale per la cottura del pane e della pizza.

1. Ruotare la manopola **5** su uno dei simboli – (S), – (S).
2. Premere il tasto “ok” per confermare.
3. L’indicatore in corrispondenza di °C sul pannello di controllo si spegne quando viene raggiunta la temperatura di 250 °C, un tempo di 12 minuti impostato dal produttore lampeggerà sul display e risuonerà un segnale acustico.
4. Inserire la pietanza.
5. È possibile modificare il tempo preimpostato agendo sui tasti “+” o “-”.
6. Premere il tasto “ok” per confermare.
7. Allo scadere del tempo impostato il forno si spegne automaticamente, sul display appare End ed entra in funzione un segnale acustico.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato solo a forno non in uso e permette l’impostazione di un tempo massimo di 6 ore.

Per impostare il contaminuti:

1. Mantenere la manopola **1** nella posizione “0”. Sul display appare l’ora attuale.
2. Premere il tasto “set”. L’indicatore ▼ si accende in corrispondenza del simbolo.

   Utilizzare i tasti “-” o “+” per impostare il tempo desiderato.
3. Confermare la selezione premendo “ok”.

Allo scadere del tempo impostato:

Entra in funzione un segnale acustico e sul display lampeggia End.

Premere il tasto “ok”: Il segnale acustico si interrompe. Sul display riappare l’ora del giorno.

Sicurezza bambini

1. Con le manopole **1** e **5** posizionate su “0”, premere contemporaneamente i tasti “-” e “+” per 3 sec.
   Nota: L’attivazione della funzione LOCK verrà segnalata da un segnale acustico, mentre sul display apparirà il simbolo. Una volta impostato il display continuerà ad indicare l’ora.
1. Dopo l’attivazione della sicurezza bambini le funzioni del forno risulteranno disabilitate.
2. Per disattivare la sicurezza bambini, ripetere la sequenza indicata al punto 1.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l'inserimento del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 2 °livello per cotture su un ripiano e il 2° e 4° livello per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/ 2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	RISCALDAMENTO INFERIORE	La funzione è consigliata per cotture lente come stufati di carne e verdure. Può essere anche utilizzata per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida sia dolci che salate o concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 1° livello di cottura.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente alimenti anche diversi che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani si consiglia di utilizzare il 1° e 4° livello, preriscaldando il forno prima di cuocere.
S	**SPECIALI**	Funzione dedicata per cuocere il pane e la pizza fatti in casa. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato su uno dei simboli – S, – S; inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata.
		Funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Posizionare la manopola della temperatura sull'icona S .

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	2-4	150-170	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	2	150-190	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	2-4	150-190	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		Sì	2	160-175	20-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	2	175-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	170-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	2	100	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	100	130-150	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	2	225-250	12-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	225-250	20-45	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza		Sì	2	200-250	10-50	Leccarda / piastra dolci / teglia su griglia
Pizze surgelate		Sì	2	250	10-15	Leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	2-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	2	175-200	45-55	Tortiera su griglia
		Sì	2-4	175-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: tortiera su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	2	175-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	2-4	175-200	20-40	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	2	200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	2	200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	2	200	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	1/2	200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	175-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		Sì	4	200	2-5	griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	4	200	20-30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-40	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Liv. 2: girarrosto Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	2	200	35-45	Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	2	200	45-55	Leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna & Carne		Sì	2-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario) Liv. 2: leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Carne & Patate		Sì	2-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario)
						Liv. 2: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	2-4	175	30-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 2: leccarda o teglia su griglia

NOTA: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno, quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non lievitare uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.